43e Année. — Tome LXXXIV N° 2173 Paris, 20 Février 1936

REVUE DE VITICULTURE

A Pierre Viala : In Memoriam

La cérémonie imposante qui s'est déroulée le vendredi 14 février, au domicile de Pierre Viala, et à la gare de Paris-Lyon, restera dans le souvenir de tous ceux qui y ont assisté.

Devant un catafalque, élevé dans son bureau de travail tout jonché de fleurs, de couronnes, ont défilé ses parents, ses amis, certains venus de très loin, pour lui faire hommage. Sur le quai de la gare, face au fourgon qui devait l'emporter le soir vers le lieu qui le vit naître, aux environs de Montpellier, et qui sera celui de son dernier repos, quatre discours ont été prononcés en présence d'une assistance très nombreuse, profondément émue.

M. Emmanuel Leclainche, membre de l'Académie des Sciences, parlant au nom de l'Institut de France et des Sociétés savantes dont Pierre Viala faisait partie ; M. Henri Hitier, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture, au nom de cette Compagnie et des Sociétés d'Agriculture ; M. Paul Marsais, professeur à l'Institut national agronomique, au nom de cette Ecole, de l'Association des Anciens Elèves et des Collaborateurs de Perre Viala ; M. Louis Tardy, directeur général de la Caisse nationale du Crédit agricole, au nom de M. le Ministre de l'Agriculture et des Amis de Pierre Viala, prirent la parole.

Nous reproduisons dans ce numéro, consacré à la mémoire de notre Directeur, ces documents, en témoignage de l'estime et des regrets qui ont été unanimement exprimés, consacrant la perte irréparable que nous annoncions la semaine dernière.

La Rédaction.

Pierre Viala : Le Savant

Au nom de l'Académie des Sciences, de l'Institut de France, j'apporte à notre éminent confrère, Pierre Viala, un dernier et solennel hommage.

Retracer à grands traits la carrière scientifique de Viala, c'est évoquer une vie laborieuse de savant, consacrée tout entière à la recherche et à l'enseignement.

Après de brillantes études à Montpellier, il est attaché, en 1881, à l'Ecole d'Agriculture. La viticulture se trouve à ce moment dans une situation tragique. Il semble qu'épuisées par une culture trop intensive, les vignes de France n'offrent plus de résistance aux parasites qui les assaillent. Aux anciennes maladies, péniblement contenues par des méthodes incertaines, s'ajoutent des invasions nouvelles. Le Phylloxéra, importé d'Amérique, a envahi en quelques années les régions du midi et de l'ouest ; les médications essayées se sont révélées insuffisantes ; l'on escompte comme inévitable la disparition à brève échéance du vignoble français. Des populations vont être réduites à l'exode et à la misère, tandis que notre économie nationale va se trouver profondément atteinte.

Viala comprend aussitôt que la substitution de méthodes scientifiques aux interventions empiriques défaillantes permettra seule de rendre à la vigne affaiblie sa vigueur d'autrefois, et de la protéger efficacement contre les maux qui l'assaillent. C'est au service de cette idée directrice qu'il va se consacrer ; c'est elle qui va inspirer toute son œuvre.

Le jeune maître achève sa formation scientifique par de fortes études de sciences naturelles, et sa thèse de doctorat, soutenue à Paris en 1891, marque le début d'une série ininterrompue de recherches et de découvertes portant sur toutes les questions que soulève la culture de la vigne.

Dans ses laboratoires de Paris et de Montpellier, Viala aborde tour à tour les nombreux problèmes qui le sollicitent. Il est le créateur et l'animateur d'une discipline nouvelle ; des élèves enthousiastes, qu'il associe généreusement à ses recherches, travaillent sous sa direction. Tous ses travaux tendent vers un but précis : débarrasser la viticulture des fléaux qui la menacent et la ruinent, pour constituer ensuite un vignoble sain, efficacement protégé par les règles tutélaires d'une prophylaxie simple et précise. Ses recherches ont un caractère universel qui est imposé à la fois par les échanges de plantes de toutes provenances et aussi par l'introduction accidentelle des maladies parasitaires en tous les pays. On s'explique ainsi l'intérêt constant que prennent les nations étran-

gères aux travaux de Viala : ses publications sont aussitôt traduites, ses conseils sont sollicités de toutes parts, et il remplit de nombreuses missions en Europe et en Amérique.

Limitée quant à ses buts, l'œuvre de Viala est singulièrement étendue quant à ses objets. C'est toute la physiologie de la plante qu'il faut reviser et compléter pour interpréter les variations observées dans la répartition des maladi dans le temps et dans l'espace. Il montre comment une meilleure adaptation des divers plants à la composition des sols suffit parfois à les protéger contre la maladie ou à leur conférer une résistance suffisante aux agents pathogènes.

L'étude systématique de ceux-ci est entreprise avec les techniques appropriées. La plante est exposée, comme les animaux, aux attaques des parasites les plus divers, depuis les ultra-virus et les bactéries jusqu'aux acares et aux insectes. Mais ce sont les champignons qui jouent le rôle essentiel dans cette attachante pathologie. En possession de toutes les techniques, Viala se révèle comme un maître en mycologie. Ses travaux de laboratoire apportent sur la biologie des nombreuses formes pathogènes des notions qui suffiraient à le classer parmi les meilleurs des spécialistes. Toujours s'affirme sa préoccupation dominante d'utiliser les connaissances acquises aux buts utilitaires qu'il s'est assignés. Mais ses constatations débordent inévitablement ce cadre restreint, et elles apportent une riche documentation intéressant toutes les parties de la science et notamment la physiologie et la pathologie générales. Il arrive même qu'entraîné par la curiosité de son esprit, le savant se livre à des études historiques et que, par une analyse détaillée des textes, il parvienne à retrouver dans la phtiriose de la vigne une affection connue des Hébreux et décrite par Strabon.

Les recherches de Viala, de ses collaborateurs et de ses élèves, donnent tout ce qu'il était permis d'en espérer. Le diagnostic de toutes les maladies de la vigne est pratiquement assuré ; des méthodes de prophylaxie et de traitement sont formulées et sans cesse améliorées ; une police sanitaire est établie, qui permet d'enrayer l'extension des foyers et de prohiber les importations dangereuses.

Ces résultats sont si apparents et si importants qu'ils s'imposent jusqu'à retenir toute l'attention. Sans doute le nom de Viala est et restera toujours attaché à la reconstitution du vignoble français menacé d'une disparition totale. Mais il n'eût pas accompli ce grand œuvre s'il n'y avait été préparé par sa formation scientifique et par la discipline qu'il s'était imposée. Son triomphe sur le Phylloxéra n'est point le fait d'un hasard heureux. D'autres avant lui s'y étaient essayés sans succès. C'est en raison de ses travaux antérieurs que Viala, alors âgé de 27 ans, est désigné par Eugène Tisserand pour étudier en Amérique les vignes sauvages et cultivées. « Cette mission, dit-il, m'a permis de résoudre les deux faits essentiels qui constituent la base de la reconstitution des vignobles par les vignes américaines : celui de leur résistance phylloxérique et celui de leur adaptation aux divers terrains. » C'est dans le laboratoire et dans les champs d'expérience qu'il va poursuivre, jusqu'à leur solution intégrale, tous les problèmes soulevés.

S'il a bien mérité de son pays pour les services inappréciables qu'il lui a

rendus, Pierre Viala a bien mérité de la science, qui fut son inspiratrice de chaque jour. Notre Compagnie se félicite de l'avoir accueilli, et elle conservera fidèlement son souvenir.

*
* *

L'homme est inséparable du savant. Nous estimions et nous aimions en Viala la simplicité et la cordialité de son accueil autant que la sûreté et la modération de son jugement. Il n'avait parmi nous que des amis, mais sa discrétion était telle qu'il fallait une heureuse occasion pour pénétrer dans son intimité et pour apprécier pleinement le charme de sa culture et de son esprit.

Ceux qui, comme moi, n'ont su découvrir que tardivement en lui des trésors de bonté et de sensibilité, que voilait une discrétion voisine de la timidité, regrettent profondément aujourd'hui de n'avoir pas bénéficié plus tôt de ce privilège exquis qu'était l'amitié de Viala.

Frappé soudainement, en pleine santé et en pleine activité, notre ami a succombé en quelques heures, sans appréhension, sans souffrance, arraché à cet heureux foyer familial où une épouse et des enfants également aimés lui donnaient l'immense joie de leur profonde affection.

Je salue respectueusement la mémoire du savant et du bienfaiteur que fut Pierre Viala, et j'exprime à sa famille les regrets et la douloureuse sympathie de ses confrères de l'Académie des Sciences.

EMMANUEL LECLAINCHE.

Pierre Viala : L'Agronome

« Viala a un nom dans l'agriculture française qui restera dans l'histoire, car il a sauvé de la ruine une partie importante de notre territoire. » Ainsi s'exprimait, mercredi dernier, avant de lever la séance en signe de deuil, le Président de l'Académie d'Agriculture, M. de Monicault, en annonçant à ses confrères le deuil douloureux qui venait de les frapper.

Dans la période comprise entre 1872 et 1890, le Phylloxéra anéantissait tout le vignoble français, ce vignoble, la plus caractéristique et la plus nationale de toutes nos grandes cultures, ce vignoble dont la valeur de la récolte atteignait un total annuel de près de 2 milliards de francs-or et qui, à côté de la masse des vins de consommation courante, comprenait des crus uniques au monde, et constituait le plus beau fleuron de notre production nationale.

Or, dans le Bas-Languedoc, dans les Charentes, le Bordelais, la Bourgogne, c'était la ruine, le désespoir ; les propriétés passaient de mains en mains, les plus grandes fortunes foncières, comme les plus humbles étaient anéanties par la disparition du précieux cep ; les ouvriers manquaient du pain quotidien, la population des villages viticoles, il y a quelques années encore si riches et prospères, était réduite du quart et du tiers parfois.

Né en 1859 à Lavérune (Hérault), en plein pays phylloxéré, Pierre Viala se trouva, dès son enfance, témoin de la gravité des épreuves occasionnées par l'invasion phylloxérique et aussi par les diverses maladies qui s'étaient abattues sur nos vignobles.

Entré à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier avec cet immense avantage de connaître déjà, par une expérience précoce, la culture dominante de son pays, Pierre Viala en fut un élève des plus brillants. Distingué par M. G. Foëx qui l'associa, encore tout jeune, à ses travaux, il passa brillamment ses examens de sortie et obtint à cette occasion la Médaille d'Or du Ministère de l'Agriculture qui lui fut attribuée sur la proposition du jury d'examen. L'Ecole de Montpellier ne laissa pas s'éloigner un sujet aussi remarquable et se l'attacha en qualité de préparateur-répétiteur de viticulture, fonctions que Viala conserva jusqu'en 1886, trouvant le temps encore de passer son examen de licencié ès-sciences naturelles (1883) et de publier une vingtaine d'articles ou de brochures toutes consacrées à des questions de viticulture. C'est aussi pendant ce temps qu'il pu-

blia en 1883, en collaboration avec M. Foëx, la première édition de l'ampélographie américaine. Dès 1885, l'Académie d'Agriculture couronnait la première édition du livre de M. Pierre Viala sur les maladies de la vigne. En 1886, il obtint au concours la chaire de viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et put dès lors faire profiter, avec une autorité plus grande, la jeunesse studieuse et le public viticole des fruits de ses propres études et de son expérience déjà étendue.

Mais, ce n'est pas seulement par cet enseignement et par ses publications que Viala devait servir la cause de la viticulture. En 1887, le Gouvernement français l'envoya aux Etats-Unis chargé d'une mission viticole pour rechercher parmi les vignes indigènes de l'Amérique du Nord, celles qui pourraient végéter en terrains calcaires et marneux et servir, dans ces milieux, à la reconstitution des vignes attaquées par le Phylloxéra : Viala n'avait que 28 ans, mais il avait été distingué par le Directeur d'alors de l'Agriculture, M. Tisserand, qui avait de suite reconnu l'homme qu'il fallait pour cette mission.

En fait, rarement mission donna de plus heureux résultats, eut de plus importantes conséquences pour l'économie française tout entière. La lutte directe par les insecticides (sulfure de carbone et sulfocarbonate de potassium) était ardemment encouragée par le Ministère de l'Agriculture. La résistance relative des vignes américaines au Phylloxéra, indiquée par J.-E. Planchon, paraissait pleine d'aléas et l'avenir possible de leur emploi était plein de doutes. De 1877 à 1887, on avait, en effet, au hasard, importé de toutes les forêts (où les espèces sauvages vivent à l'état de lianes) et de tous vignobles des Etats-Unis, toutes les variétés de vignes. On n'obtint qu'un chaos de résultats contradictoires, la plus grande confusion régnait quant aux déductions pratiques à en retirer pour la culture, qu'il s'agisse de la résistance réelle de ces vignes au Phylloxéra, résistance qui était même mise en doute pour l'avenir, ou qu'il s'agisse de la possibilité de leur emploi dans bien des sols et surtout dans ceux calcaires qui constituent la majorité de nos vignobles à grands vins.

C'est alors, en 1887, que sur la demande des viticulteurs désorientés, M. E. Tisserand désigne Pierre Viala, à cause de ses travaux antérieurs, pour aller étudier sur place, dans leur habitat naturel, aux Etats-Unis, les vignes sauvages ou cultivées. Cette mission permit à Viala de résoudre les deux faits essentiels qui sont à la base de la reconstitution des vignobles par les vignes américaines, résistance phylloxérique, adaptation aux divers terrains.

Les essais organisés ensuite par Viala dans ses champs d'expériences, à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier et dans les vignobles ont complété et confirmé les observations qu'il avait faites en Amérique et lui ont permis de fixer l'emploi scientifique et précis des divers porte-greffes pour les divers terrains.

La reconstitution en vignes greffées qui, en 1885, n'était encore que de 75.000 hectares, progressait à plus de 1.000.000 d'hectares en 1900 ; quelques années plus tard, tout le vignoble français était reconstitué en vignes améri-

caines et plus de 3 millions d'hectares l'étaient dans les autres pays vignobles du monde. La méthode de défense et de lutte que Viala avait ardemment défendue de 1881 à 1887 a partout prévalu, cela d'autant plus que, comme il l'avait également soutenu, en s'appuyant sur des données scientifiques, la qualité des vins de vignes greffées n'est pas modifiée par le greffage sur vignes américaines.

Travaux d'ampélographie et de viticulture, de pathologie, Viala les poursuivit sans interruption pendant plus de cinquante ans et toujours dans un même but, celui du relèvement et du progrès de la viticulture. S'il a étendu, dans l'étude, par exemple, des maladies de la vigne, le champ de ses recherches à des questions de science pure, en botanique, en cryptogamie et en biologie, il a toujours eu la préoccupation constante du côté agronomique et des procédés de lutte contre les parasites et les maladies.

Quelle meilleure preuve en trouver que dans cette création du Comité Viticole à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture à laquelle il était si attaché et dont il fut de si longues années et jusqu'à sa mort un des vice-Présidents ; c'est encore ce qui l'amena, au sein de cette Société, à fonder la Ligue nationale contre les ennemis des cultures dont il dirigea les travaux et resta toujours le grand animateur ; c'est ce qui l'avait encore résolu, dès 1894, à doter la viticulture d'un organe spécial hebdomadaire de propagande des travaux de science appliquée, par la fondation de la *Revue de Viticulture* qui, dès sa naissance, a groupé comme collaborateurs les savants et les praticiens les plus autorisés de la France et de l'Etranger.

Pendant 44 ans, 1890-1934, Viala illustre la chaire de Viticulture de l'Institut Nationale Agronomique par l'enseignement qu'il y donne et dont un des plus distingués de ses collaborateurs, aujourd'hui son successeur dans cette chaire, va vous rappeler toute la portée.

Parmi les très nombreuses publications de Viala, nous ne pouvons en ce moment qu'en signaler deux entre bien d'autres : son magistral ouvrage sur les maladies de la vigne qui lui valut à l'Académie des Sciences le prix Desmazières et cette « Ampélographie » en 7 volumes in-folio, dont un entier consacré à l'étude morphologique de la famille des « Ampélidées » et du genre « Vitis », dont les 6 autres comprennent l'étude agronomique et botanique de tous les cépages cultivés en France et à l'étranger. Grâce au dévouement d'un grand viticulteur désintéressé, notre regretté confrère M. Vermorel, sans conteste, cette « Ampélographie » est une des plus belles éditions de librairie qui aient été faites au cours du XIXe siècle.

L'Académie des Sciences devait couronner tous les travaux scientifiques de Viala en l'appelant en 1919 à prendre place dans sa section d'Economie rurale.

L'Académie d'Agriculture n'avait pas attendu aussi longtemps. Le 20 mars 1895, Viala était élu Membre titulaire dans la Section des Cultures spéciales en

remplacement du vénéré et regretté doyen d'alors de notre Compagnie, M. Duchartre.

Notre confrère était devenu, à son tour, le doyen de l'Académie d'Agriculture. Pendant plus de 40 ans, il en fut un des membres les plus assidus, les plus écoutés, auquel ses confrères se plaisaient à venir demander conseil et avis, parce qu'ils savaient que Viala avait à cœur de voir conserver les traditions qui depuis 1761 font la force de notre Compagnie.

Viala prenait fréquemment la parole à l'Académie d'Agriculture pour présenter les résultats de ses recherches, pour y présenter surtout les travaux de ses collègues, de ses élèves, de ses collaborateurs. Il ne craignait pas, souvent, d'appeler l'attention sur des méthodes qui étaient en contradiction avec les idées jusque-là admises. Il ne se croyait pas le droit de les combattre à priori, il se contentait de faire toutes réserves pour l'avenir, déclarant nécessaire que l'expérience vînt en confirmer les résultats.

Viala avait foi en la Science. Président de l'Académie d'Agriculture en 1924, il voulut consacrer la lecture que, par tradition, il avait à prononcer le jour de notre séance solennelle, aux services rendus par la Science à l'Agriculture. Toute sa vie en restera la preuve la plus éclatante.

Que Madame Viala et que ses fils veulent bien trouver, dans les regrets universels que cause la mort de notre illustre confrère, un adoucissement à leur grande douleur, qu'ils veuillent bien agréer les très vives et sincères condoléances de l'Académie d'Agriculture de France et des Associations agricoles, qui tenaient en grand honneur de compter Pierre Viala parmi leurs membres.

HENRI HITIER.

Pierre Viala :
Le Maître, ses disciples et ses collaborateurs

Cher Monsieur Viala,
Mon cher Maître !

C'est votre ancien élève d'il y a trente-cinq ans, celui que vous avez choisi, il y a trente ans, pour vous assister à votre Laboratoire, il y a dix-sept ans pour collaborer à vos côtés à la *Revue de Viticulture*, votre successeur à la Chaire de Viticulture que vous avez illustrée pendant quarante-quatre ans, que l'Institut national agronomique et l'Association amicale des anciens élèves de cette Ecole ont désigné pour vous apporter, ici, le témoignage douloureux de l'affection, du respect et des profonds regrets de vos élèves, disciples et collaborateurs, qui tous sont restés vos amis. Vos anciens collègues, profondément affligés, nous assistent en cette douloureuse circonstance.

Vous avez été, pour tous vos élèves, le Maître et le Guide attentif et dévoué ; vous avez été, pour un grand nombre, le Conseiller et le Soutien, donnant toujours l'exemple des qualités maîtresses que vous auriez voulu leur voir acquérir.

Dans votre Enseignement à notre Ecole normale supérieure de l'Agriculture, vous avez formé plus de deux mille ingénieurs agronomes, qui sont venus s'ajouter aux anciens élèves de l'Ecole nationale de Montpellier, qui furent les premiers à profiter de votre haut enseignement. En dehors de ceux des membres de cette élite de techniciens, qui se sont dirigés vers la culture de la vigne ou vers l'œnologie, et qui sont devenus vos disciples, vos anciens élèves ont tous gardé le souvenir de votre cours, clair, méthodique, varié, où les grandes lois de la Biologie apparaissaient étayées sur l'observation méticuleuse, sur l'expérimentation impeccable. Que de fois certains d'entre eux, qui se dirigèrent vers des voies bien éloignées de la culture de la vigne, sont venus dire les avantages que la forme de leur esprit, de leur jugement, avait retirés de l'audition de vos cours.

Vous avez accompli là une œuvre de première importance en donnant à nos camarades le meilleur de vous-même, de vos qualités exceptionnelles de rectitude dans le jugement, d'expérience et d'équilibre, de maîtrise de soi, de parfaite tenue, d'exactitude scrupuleuse, de conscience professionnelle hors de pair. Maître, vous l'avez été excellemment, et vous avez bien donné à ces nombreuses générations d'agronomes l'empreinte qu'il n'appartient qu'aux hommes supérieurs de transmettre.

Grâce à votre enseignement magistral, basé sur les travaux de vos devanciers Planchon, Millardet, Gustave Foëx et tant d'autres, mais surtout développé, enrichi par vos travaux personnels, les techniciens de l'Agriculture ont compris la grandeur inégalée de l'œuvre de la Lutte contre le Phylloxéra, de la reconstitution, de toutes pièces, de notre vignoble anéanti, l'ingéniosité et la persévérance des créateurs des nouveaux plants qui, suivant vos conseils, ont permis

de réaliser cette œuvre qui, à elle seule, suffirait à votre Gloire, la résurrection du vignoble français.

Vous vous attachiez, dans votre cours, à montrer le rôle indispensable et tutélaire des recherches scientifiques pour la mise en valeur du sol. A vos démonstrations persuasives, vous ajoutiez, avec élégance et à-propos, des renseignements pratiques de première valeur, dont tous vos élèves ont fait leur profit. Dans toutes les parties du monde, ils ont été essaimer, portant en tous lieux les bénéfices qu'ils avaient retirés de votre enseignement, répandant vos idées et vos principes. Dans l'esprit de tous, vous resterez le Maître incontesté de la Viticulture moderne.

A cette première œuvre, dont vous ne soupçonniez peut-être pas vous-même l'importance capitale, vous en avez ajouté une autre non moindre, je veux parler de celle que vous avez poursuivie et réussie à la Station des Recherches viticoles, que vous avez créée rue Claude-Bernard. Le nombre des disciples, choisis parmi vos anciens élèves, parmi les étrangers qui, attirés par votre renom, vous ont demandé d'être admis à votre laboratoire, le nombre de ces assistants, de ces collaborateurs, dépasse largement la centaine. Quelques-uns sont devenus, à leur tour, des maîtres incontestés et, grâce à vous, l'Institut national agronomique a bien joué son rôle de pépinière, d'où doivent sortir les dirigeants de la viticulture française et mondiale. C'est là surtout, dans cette ambiance du laboratoire, familiale, simple, accueillante et bienveillante, que vous avez donné votre mesure. Les travaux qui sont sortis de ce laboratoire qui portera désormais votre nom, portent tous votre marque, le reflet de vos qualités innées : le souci de la belle présentation, la clarté, l'originalité, la conscience dans la recherche des détails et la largeur de vues dans les conclusions, aussi, un souci constant de faire œuvre utile, de *servir* à la fois la Science et les praticiens à qui vous attachaient si noblement vos origines terriennes.

Je me souviens de plusieurs scènes, en Champagne, dans l'Yonne, en Touraine, où de braves vignerons reconnaissants venaient, un peu timidement d'abord, vous apporter leurs salut et remerciements et je me rappelle avec émotion comment, vous qu'ils avaient pu croire réservé, distant, à cause même du sérieux de votre rôle et de l'autorité qui vous précédait partout, vous saviez vite les mettre à l'aise et combien vous paraissiez vous-même joyeux de parler librement avec eux.

L'œuvre scientifique que vous avez réalisée à ce Laboratoire est de premier ordre. Vos collègues de l'Académie des Sciences en ont reconnu la valeur, l'homogénéité, en vous appelant parmi eux. Mais vous en avez accompli une autre, plus profonde et plus durable peut-être en formant autour de vous, posément, sans faste, et rien que par vos conseils et votre exemple, les esprits et les cœurs. Ce rôle, qui appartient aux Chefs, aux Maîtres, vous l'avez rempli, excellemment. Toujours prêt à aider, à encourager, à conseiller ceux qui travaillaient à vos côtés, vous êtes devenu le Père d'une seconde famille, très nombreuse, bien unie, dont les membres évoqueront toujours votre nom avec une respectueuse affection.

D'autres disciples, d'autres collaborateurs se sont groupés sous votre Direction, mon cher Maître, soit pour réaliser cette œuvre sans égale de l'*Ampélo-*

graphie universelle, soit pour poursuivre, inlassablement, la publication hebdomadaire, qui s'est continuée depuis quarante-trois ans, de votre grande et belle *Revue de Viticulture*. C'est une pléiade de savants, de viticulteurs émérites que vous avez su assembler, discipliner pour la réalisation de ces œuvres maîtresses. Votre action a pu s'exercer, sans limite, dans l'ensemble du monde viticole, multipliant ainsi à l'infini les services rendus, et, aussi l'ampleur de votre réputation, de votre autorité.

J'ai l'honneur, ayant modestement travaillé sous vos ordres à l'Ampélographie Viala et Vermorel, à la *Revue de Viticulture* comme rédacteur occasionnel d'abord, comme rédacteur en chef choisi par vous, après la guerre, de parler aussi au nom de vos collaborateurs de ces deux publications qui, elles encore, rendront votre nom immortel.

Ces exemples montrent quelle fut votre œuvre ; on trouvera difficilement, en viticulture, ou dans une autre branche de la production agricole, une réalisation d'importance et de valeur égales. Vous avez été, mon cher Monsieur Viala, un grand Agronome en même temps qu'un grand Maître et un grand Savant.

Un homme de votre classe, qui soit à la fois un Chef illustre, un grand Chercheur, un Pédagogue éclairé, se rencontre exceptionnellement. Il ne peut être remplacé par un seul.

Mais un espoir nous reste, dans la détresse que cause votre tragique disparition ; c'est que votre œuvre sera continuée par vos anciens élèves, disciples et collaborateurs. Vos idées, vos méthodes ont été comprises, enregistrées ; elles seront appliquées, fidèlement, pieusement, par tous ceux que vous avez formés.

Pour ma part, je renouvelle ici, solennellement, l'engagement que j'avais pris librement envers vous au moment douloureux (supporté par vous avec quelle fermeté d'âme ! digne d'admiration), où vous avez cessé votre enseignement à l'Institut agronomique. Je m'efforcerai, et mes amis avec moi s'efforceront, de garder à l'Enseignement et à la Recherche, que vous avez toujours judicieusement associés, les caractères de probité, de haute tenue, d'activité que vous leur avez donnés.

Quant à votre mémoire, à la reconnaissance qui vous est due, au respect, à l'affection que nous avions tous pour votre personne, j'en serai le gardien fidèle, et, après moi, un autre de vos fils spirituels veillera à ce que justice vous soit faite, à ce que votre illustre exemple reste éternellement vivant.

Pauvre Madame,

Chers amis,

Que ces sentiments, que ces promesses, exprimés du fond de mon cœur, au nom de mes camarades, collègues et amis, soient, s'il est possible, un réconfort dans votre immense peine.

La mémoire de votre cher Disparu restera impérissable parmi nous. Son exemple sera cité aux générations d'agronomes et de viticulteurs qui recevront, à leur tour, le flambeau que Pierre Viala a si vaillamment et si heureusement tenu.

PAUL MARSAIS.

Pierre Viala : Le Fonctionnaire, L'Ami

Monsieur le Ministre,

Mesdames,

Messieurs,

Travailler méthodiquement et passionnément aux progrès de la science, trouver d'utiles applications des découvertes faites, en vulgariser les résultats, telle a été l'œuvre principale du grand savant qu'était Pierre Viala.

Par des recherches poursuivies pendant de nombreuses années, il a, notamment, montré à nouveau la grande diversité de formes d'une même espèce de champignon, selon le milieu où elle se développe, mais il s'est efforcé aussi de tirer de ses longues études des conclusions pratiques.

C'est ainsi qu'en dehors de ses importants travaux scientifiques, notamment de son *Ampélographie universelle* et sa magistrale étude des « Maladies de la Vigne », il a rappelé, bien souvent, qu'en biologie, comme d'ailleurs en sociologie, « mieux vaut prévenir que guérir » et c'est surtout cette idée qu'il a voulu réaliser à la « Ligue contre les ennemis des cultures », dont il a été le fondateur et l'animateur, cherchant ainsi à réduire le plus possible le lourd tribut que l'agriculture française paie chaque année par suite des parasites végétaux ou animaux qui détruisent ses récoltes.

Indépendamment de ses recherches scientifiques et de l'action qu'il a exercée pour protéger les cultures de notre pays, il a joué un rôle considérable comme professeur, comme directeur de laboratoire, comme Inspecteur général de la Viticulture, et c'est dans ces diverses fonctions qu'il a montré peut-être le plus ses hautes qualités de cœur et d'esprit.

D'origine modeste, il a pu par un travail opiniâtre, par une volonté continue et réfléchie, devenir Docteur ès-sciences, et après de brillants concours être répétiteur, puis professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et à l'Institut national agronomique où il a été l'un des professeurs les plus jeunes, les plus écoutés et les plus appréciés, l'un de ceux qui a formé le plus de disciples.

Comme Inspecteur général de la Viticulture, grâce à son jugement sûr, à sa profondeur de vues, à sa fermeté et à son esprit d'indépendance et de libre critique, il a bien montré, à l'Administration de l'Agriculture et aux Ministres, l'orientation qu'il fallait donner à l'enseignement de la viticulture à tous les degrés et l'utilité de la création de stations œnologiques et de laboratoires de recherches agronomiques, dont il a formé lui-même un grand nombre de Directeurs.

Sa mission aux Etats-Unis, d'où il a ramené un porte-greffe résistant à de fortes doses de chaux, a sauvé la viticulture des régions calcaires.

Ses fonctions, ses recherches et découvertes scientifiques l'ont ainsi amené à reconnaître l'importance des questions économiques et sociales et il a été, pendant plusieurs années, le représentant de l'Inspection générale de l'Agriculture à la Commission plénière de la Caisse nationale de crédit agricole dont il a toujours suivi attentivement le développement, se rendant bien compte que les institutions de mutualité, de crédit et de coopération agricoles ne rendent pas seulement des services économiques et financiers, mais qu'elles jouent un rôle aussi grand au point de vue éducatif, moral et social.

Par ses nombreuses missions à l'étranger et notamment dans la plupart des pays du Sud de l'Europe où il a été appelé en raison de sa compétence toute particulière et de sa notoriété universelle, il a en outre grandement contribué à accroître l'influence française et la renommée de notre pays.

*
* *

Pour bien connaître Pierre Viala, ce n'est cependant pas dans ses fonctions officielles qu'il fallait le voir ; il fallait l'approcher de près dans l'intimité.

On se rendait rapidement compte alors que, malgré l'aspect un peu froid et réservé qu'il présentait tout d'abord, il cachait un grand cœur qui ne cherchait qu'à faire le bien et qu'en toutes circonstances il était un ami fidèle et sûr.

Combien d'anciens élèves n'a-t-il pas guidés, réconfortés aux heures difficiles, aidés dans toute la mesure où il le pouvait.

Combien d'interventions n'a-t-il pas faites en faveur d'élèves ou d'amis de la façon la plus ferme, la plus énergique, lorsqu'il pensait défendre une cause juste ?

C'est enfin dans sa vie privée, dans sa famille qu'on pouvait justement l'apprécier, lorsqu'on le voyait si prévenant pour sa femme qu'il chérissait tant (et qui le lui rendait bien), lorsqu'il montrait tant d'affection tendre envers ses enfants, ses deux fils qu'il aimait si profondément, — auxquels il a voulu donner une forte culture scientifique, un grand sentiment du devoir et qui portent déjà si dignement son nom.

On découvrait alors un mari et un père d'une très grande délicatesse de cœur, d'une très grande sensibilité, aimant véritablement ses amis, partageant leurs

joies et leurs peines, surveillant même parfois les jeux des enfants dont il était heureux de voir se développer la jeune intelligence.

*
* *

C'est comme Doyen des Directeurs du Département de l'Agriculture, au nom de M. Paul Thellier, Ministre de l'Agriculture, qui a profondément apprécié Pierre Viala et a tenu à venir saluer lui-même sa famille, ainsi qu'au nom du Directeur de l'Agriculture, mon collègue et ami Brasart, que j'ai la mission de rendre un suprême hommage au grand savant, à l'éminent professeur, au haut fonctionnaire qui a rendu tant de services à la viticulture et à l'agriculture françaises.

C'est aussi au nom de ses amis personnels, — comme l'un de ceux auxquels il a toujours témoigné une sincère et vive amitié — que je viens lui adresser un dernier adieu, avant qu'il ne retourne, pour la dernière fois, dans son village natal, qu'il aimait tant, près de ses vignes, de son « Clos des Pins », dans son laboratoire personnel tout tapissé des premières planches illustrées de l'Ampélographie, où il était encore heureux de travailler pendant les vacances.

Permettez-moi en terminant, chère Madame, mon cher Frank, ma chère Angèle, mon cher Pierre-Jean, d'espérer que le témoignage unanime d'estime et de reconnaissance de tous ceux qui sont ici, réunis autour de vous, atténuera la douleur qui vous étreint et de vous assurer que nous conserverons tous en nos cœurs un fidèle souvenir de notre maître Pierre Viala.

LOUIS TARDY.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 120 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. ».

Midi. — *Nîmes* (*17 février 1936*). — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 ; Montagne, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Costières, 7 fr. à 7 fr. 25 »; Clairettes, 7 fr. ; Vins de Café, 7 fr. 25 à 8 fr.

Montpellier (*18 février*). — Vins rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. 25. Rosé, » fr. » à » fr »; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » .

Béziers (*14 février*). — Rouges 6 fr. 75 à 7 fr. 50 ; Rosés, 6 fr. 50 à 7 fr. » ; Blancs, 7 fr. à 7 fr. 25.

Minervois (*16 février*). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 25 à 7 fr. 75.

Perpignan (*15 février*). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. 75 à 7 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (*15 février*). — Vins rouges de 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Narbonne (*13 février*). — Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 87 fr. le quintal, orges, 52 fr à 53 fr. »; escourgeons, 47 fr. à 49 fr.; maïs, 46 fr. à 52 fr.; seigle, 67 fr. » à 68 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr.; avoines, 62 fr. » à 65 fr. — Sons, à 45 à 48 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 85 fr., saucisse rouge, de 62 à 70 fr.; Esterting, de 45 à 55 fr.; nouvelles d'Algérie, 100 à 180 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 90 fr. à 120 fr.; paille d'avoine, de 95 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 90 fr. à 190 fr.; luzerne, 105 fr. à 180 fr.; foin, 135 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 168 fr. 50 à 169 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 12 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 200 à 250 fr. — Poires de choix, 500 à 800 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes. 120 à 300 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Noix, 350 à 480 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 250 à 750 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Artichauts du Midi, 125 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 200 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 140 à 200 fr. — Tomates, 320 à 450 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 90 à 110 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 500 à 1.200 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 300 à 400 fr. — Truffes, 50 à 60 fr. le kilo.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.